








# Das perfekte Spiegelei

	<p>Eier Öl oder Butter Salz und Pfeffer</p>
	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Öl oder Butter in eine Pfanne geben.</li><li>→ Pfanne erhitzen (nicht auf der höchsten Stufe!).</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Das Ei am Rand der Pfanne aufschlagen.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Das Ei vorsichtig in das heiße Fett geben.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Das Ei mit einem Pfannenwender hin und her bewegen. Es soll nicht anbacken.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Das Spiegelei ist fertig, wenn das Eiweiß fest geworden ist.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Das Spiegelei auf ein Brot geben.</li><li>→ Dazu passen Schnittlauch, Radieschen, Paprika oder Möhren und auch unsere leckeren Dips!</li></ul>

